



## Sciences liées à l'alimentation



### Objectifs

Cette formation vous permettra d'acquérir les notions scientifiques de base liées à l'alimentation et ainsi comprendre les principes généraux de l'équilibre alimentaire.

#### Objectifs opérationnels :

- ⇒ Recueillir des informations sur les besoins physiologiques et nutritionnels de l'organisme afin d'expliquer les processus de digestion et de perception sensorielle ;
- ⇒ Concevoir un menu équilibré répondant aux besoins nutritionnels de l'organisme en respectant les recommandations officielles afin de prévenir les pathologies liées au déséquilibre alimentaire.



### Contenu de la formation

- ⇒ Les besoins nutritionnels et les constituants alimentaires ;
- ⇒ La digestion et l'absorption intestinale ;
- ⇒ La perception sensorielle et l'analyse sensorielle ;
- ⇒ L'équilibre alimentaire
- ⇒ La conception et l'analyse d'un menu équilibré ;
- ⇒ Les nouvelles tendances alimentaires ;
- ⇒ Les conséquences d'une alimentation déséquilibrée ;
- ⇒ Les pathologies alimentaires et les régimes alimentaires.



### Public visé

#### Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

#### Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



### Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques, animation en groupes de travail...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



### Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 500 €

